

APERITIVOS · SNACKS

ENTRADAS FRÍAS / COLD APPETIZERS

Crudités

Zanahoria, jícama, pepino y apio
Carrot, jicama, cucumber and celery
\$120

Ceviche de camarón / *Shrimp ceviche*

Jugo de limón, cebolla morada, tomate, pepino y cilantro, aliñados con aceite de oliva extra virgen
Lime juice, red onion, tomato, cucumber and cilantro, seasoned with extra virgin olive oil
\$300

Coctel de camarón / *Shrimp cocktail*

Acompañado de nuestra famosa receta coctelera y un toque de raíz fuerte
Our secret recipe for classic shrimp cocktail with a touch of horseradish
\$300

Tostadas de atún al chipotle / *Chipotle tuna tostadas*

Tortillas de maíz con tatakis de atún oscurecido en la parrilla y cremoso aderezo de chipotle
Tortillas with grilled blackened tuna tatakis and creamy chipotle dressing
\$220

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César / *Caesar Salad*

Tiernas lechugas con aderezo César y queso parmesano (al natural, con pollo o camarón)
Tender greens with Caesar dressing and Parmesan cheese (plain, with chicken or shrimp)
\$120

Ensalada de queso azul / *Blue cheese salad*

Con champiñones, manzana, pollo, espinaca y nueces
With mushrooms, apple, chicken, spinach and nuts
\$250

Ensalada de atún oscurecido y aderezo de mango / *Blackened tuna salad with mango dressing*

Lechugas mixtas con crujiente de won ton, tomate cherry, algas y aguacate
With mixed greens, crispy won ton, cherry tomato, seaweed and avocado
\$220

SUSHI

\$150

Rollo California / *California roll*

Rollo Tampico / *Tampico roll*

Rollo de salmón ahumado / *Smoked salmon roll*

ENTRADAS CALIENTES / HOT APPETIZERS

Taco Gobernador / *Governor tacos*

De langosta, con quesillo de Oaxaca y salsa de molcajete
With lobster, Oaxaca cheese and molcajete salsa
\$350

Alitas de pollo Búfalo / *Buffalo chicken wings*

Horneadas y crujientes, bañadas en la salsa especial picante de la casa (pregunte por nuestra opción BBQ)
Baked and crispy, dipped in a special homemade spicy sauce. (ask about our BBQ option)
\$350

Tacos de camarón estilo Baja / *Baja-style shrimp tacos*

Camarón capeado con guacamole, salsa mexicana, ensalada de col y cebollas encurtidas al vinagre
Battered shrimp with guacamole, Mexican salsa, cabbage salad and pickled onions
\$250

Tacos de pescado a la parrilla / *Grilled fish tacos*

Con suaves tiras de pescado a la parrilla
With tender strips of grilled fish
\$180

Nachos gratinados con frijoles / *Nachos with beans and melted cheese*

Con frijoles picositos, carne, queso Monterey Jack fundido, chiles jalapeños y pechuga de pollo o arrachera a su elección
With spicy beans, meat, melted Monterey Jack cheese, jalapeño and your choice of chicken breast or skirt steak
\$180

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS SANDWICHES AND HAMBURGERS

Hot dog

Pídalo solo o con chilli beans
Order it plain or with chili beans
\$110

Hamburguesa especial con queso / *Special Cheeseburger*

Carne Angus a la parrilla (170 g) gratinada con queso provolone y cebollas caramelizadas al vino tinto
Grilled Angus beef (6 oz) topped with provolone cheese and red wine caramelized onions
\$300

Sándwich de mahi-mahi / *Mahi-Mahi Sandwich*

Filete de mahi-mahi a la parrilla bañado con alioli y ensalada de col morada
Grilled filet of mahi-mahi with aioli and red cabbage salad
\$250

Sándwich de roast beef / *Roast beef sandwich*

Con queso provolone y aderezo de mostaza antigua y miel
With provolone cheese and old-fashioned honey mustard
\$220

WRAPS

Arrachera y chipotle / *Skirt steak and chipotle*

Tiras de arrachera a la parrilla con guacamole, salsa mexicana y aderezo de jalapeño
Strips of grilled skirt steak with guacamole, Mexican salsa and jalapeño dressing
\$250

Camarón, portobello y tártara / *Shrimp, portobello and chipotle tartar sauce*

Portobello confitado con echalote, tártara de chipotle y germen de alfalfa
Portobello caramelized with shallots, chipotle tartar sauce and alfalfa sprouts
\$250

Pollo BBQ y parmesano / *BBQ chicken and parmesan*

Tiras de pechuga de pollo glaseadas en salsa B.B.Q. y espolvoreadas con queso parmesano
Chicken breast strips glazed in BBQ sauce and sprinkled with parmesan cheese
\$250

MENÚ DE NIÑOS / KIDS' MENU

Espagueti en salsa de tomate con tiras de pechuga de pollo

Spaghetti with tomato sauce and chicken strips
\$150

Sábana de res con guacamole y papas fritas

Thinly sliced beef steak with guacamole and fries
\$220

Dedos de pollo con aderezo ranch y crudités

Chicken fingers with ranch dressing and crudité
\$140

Hamburguesa de pollo empanizada

Breaded chicken hamburger
\$180

Filete de pescado con ensalada verde

Fish filet with green salad
\$210

Precios en pesos mexicanos.
Prices in Mexican pesos.



BAJO EN CALORÍAS
LIGHT



VEGETARIANO
VEGETARIAN



PICANTE
HOT



LIBRE DE GLUTEN
GLUTEN FREE

COCTELES · COCKTAILS

Azul Hawái / *Blue Hawaii*

Ron blanco, jugo de piña, crema de coco, crema y curaçao azul
White rum, pineapple juice, coconut cream, blue curaçao and cream
\$120

Chango Sucio / *Dirty Monkey*

Vodka, jugo de piña, crema de coco, licor de café, crema y plátano
Vodka, pineapple juice, coconut cream, coffee liquor, cream and banana
\$120

Mai Tai

Ron oscuro, jugo de piña, jugo de limón y licor de cassis
Dark rum, pineapple juice, lime juice and cassis liquor
\$110

Mango Midori

Midori, ron blanco, mango y jugo de naranja
Midori, white rum, mango and orange juice
\$120

Singapore Sling

Ginebra, jugo de limón, agua mineral, azúcar y licor de cereza
Gin, lime juice, mineral water, sugar and cherry liquor
\$130

Riviera Maya

Midori, ron blanco, jugo de naranja y daiquiri de fresa
Midori, white rum, orange juice and strawberry daiquiri
\$90

Limonada eléctrica / *Electric Lemonade*

Vodka, jugo de limón, agua mineral, azúcar y licor de melón
Vodka, lime juice, mineral water, sugar and cantaloupe liquor
\$120

Margaritas de sabores / *Flavored Margaritas*

Tequila, Controy y jugo de limón (sabores: azul, limón, fresa, mango y coco)
Tequila, Controy and lime juice (Flavors: blue, lemon, strawberry, mango and coconut)
\$130

Mudslide

Vodka, Baileys, licor de café y jarabe de chocolate
Vodka, Baileys, coffee liquor and chocolate syrup
\$130

Cielo azul / *Blue Sky*

Vodka, jugo de limón, Seven-Up y curaçao azul
Vodka, lime juice, Seven-Up and blue curaçao
\$110

Daiquiris de sabores / *Flavored Daiquiris*

Ron blanco, jugo de naranja y jugo de limón (sabores: limón, fresa, mango, coco y plátano)
White rum, orange juice and lime juice (Flavors: lemon, strawberry, mango, coconut and banana)
\$120

Fresa de amor / *Strawberry Love*

Vodka, Baileys, fresa y granadina
Vodka, Baileys, strawberry and grenadine
\$120

Malibú Seabreeze

Ron Malibú, jugo de piña y jugo de arándano
Malibú rum, pineapple juice and cranberry juice
\$120

Mint Julep

Menta, Bourbon, azúcar en grano y agua mineral
Mint, bourbon, granulated sugar and sparkling water
\$120

Mojitos de sabores / *Flavored Mojitos*

Sabores: limón, fresa, mango y coco
Flavors: Lime, strawberry, mango and coconut
\$110

Caipirosca

Vodka, trozos de limón y azúcar en grano
Vodka, lime wedges and granulated sugar
\$120

Ojo rojo / *Red Eye*

Clamato, cerveza clara, jugo de limón, salsas y sal
Clamato, lager beer, lime juice, salsas and salt
\$110

COCTELES SIN LICOR NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Shirley Temple

Seven-Up, granadina y cerezas
Seven-Up, grenadine and cherries
\$80

Fresada

Jugo de piña, crema de coco, fresa y crema
Pineapple juice, coconut cream, strawberry and cream
\$90

Chocolate-Colada

Jugo de piña, crema de coco, chocolate y crema
Pineapple juice, coconut cream, chocolate and cream
\$90

Fresh Mint Frozen

Menta, jugo de limón y azúcar
Mango, orange juice and grenadine
\$75

Donkey Kong

Fresa, plátano y jugo de naranja
Strawberry, banana and orange juice
\$75

Mango Tango

Mango, jugo de naranja y granadina
Mango, orange juice and grenadine
\$80

Precios en pesos mexicanos.
Prices in Mexican pesos.